

Douze ans déjà !

C'est le week-end dernier (samedi et dimanche), de 10h à 18h que le maître chocolatier de Cacao-Story (magasin-laboratoire), Michaël Hurel de La-Barre-en-Ouche a décidé de faire des journées « portes ouvertes » avec visite par le public des laboratoires de la chocolaterie, pour la présentation de sa nouvelle spécialité « le chocolat aux épices ».

Ce chocolat qui s'appelle « Cacao Story » en référence à son enseigne, est fabriqué artisanalement, bien sûr, à base de ganache au Roucou, un épice d'Amérique tropicale, qui s'appelle aussi Urucum par les indiens Mayas et Aztèques. Traditionnellement, il servait aussi à teindre les filets de poisson comme le haddock.

C'est aussi un des ingrédients du recado rojo, une sauce pimentée mexicaine.

Cette manifestation à destination des gourmands de tous âges a obtenu un franc succès, car beaucoup de monde est venu se plonger dans les secrets de fabrication des chocolats raffinés, et le maître chocolatier leur a fait une démonstration en



Valérie Morin est venue de Berthouville pour déguster le chocolat aux épices. Elle est une fidèle cliente.

direct, pour mieux éveiller leurs sens et attiser leur curiosité en matière de cacao.

Et comme beaucoup le savent, le chocolat (pur noir) à déjà beaucoup de vertus aphrodisiaques selon certains, mais également pour le stress et la circulation sanguine.

Infos pratiques : Atelier de chocolaterie à La-Barre-en-Ouche au 38, rue Grande ; ou Boutique Cacao Story à Bernay au 3, rue A. Parissot. Téléphone : 0232453596

Une fidèle cliente

Valérie Morin est venue tout spécialement de Berthouville pour déguster ce nouveau chocolat aux épices, mais elle est déjà amatrice de bon chocolat noir ou au lait.

Cette dame est une fidèle cliente, depuis qu'elle connaît la boutique de Cacao Story, car elle possède aussi des chambres d'hôtes dans lesquelles elle a pour habitude de laisser à la disposition de ses clients, dans leur chambre, quelques échantillons de chocolats.